

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



Acht Goldmedaillen für unsere Spezialitäten beim Fachwettbewerb in Klagenfurt.
Seite 4

Mitarbeiter Ehrungen: Mehr als 90 Jahre Know How in der Metzgerei Huber.
Seite 11

Wir sind unter Tirols beliebtesten Fleischern und ausgezeichneten Lehrbetrieb.
Seite 15





Griass enk beim Huber Metzger!

Schummriges Licht, mit Blut besprenkelte, weiß ge-fließte Räume, scharfe Messer, an Nirostatischen han-tierende Männer: Was klingt wie das Intro zu einem Horrorfilm, ist immer noch ein weit verbreitetes Kli-schee, wie es hinter den Türen von Metzgereien so aussieht. Während hohe Hygienestandards in den letzten Jahrzehnten Einzug bei uns Fleischhauereien gehalten haben, hat das in vielen Köpfen noch nicht ganz geklappt.

Metzgereien gehören heute nach Molkereien zu den streng kontrolliertesten Branchen in der österrei-chischen Lebensmittelproduktion. Zurecht, immerhin gibt es immer noch wie in jeder Berufssparte schwar-ze Schafe. Um Lebensmittel in den eigenen vier Räu-men überhaupt produzieren zu dürfen, braucht es nicht nur eine Betriebsstättengenehmigung, sondern vor allem laufende Kontrollen.

Neben den Überprüfungen durch das Veterinäramt, sind wir für BIO Austria, geschützte geografische An-gabe, AMA Genussregion Manufaktur, BOS und nicht zuletzt IFS (*International Food Standard*) zertifiziert. Letzteres gilt als eine der wichtigsten Zertifizierungen und ermöglich es uns österreichweit an den Lebens-mittelleinzelhandel zu liefern. Dabei geht es ums Ein-gemachte: Ein Wasseranschluss tropft? Punkteabzug. Ein Schurz ist eingeschnitten? Punkteabzug. Warum wir das trotzdem machen? Weil es auch bei 210 Jah-ren Betriebsgeschichte den strengen Blick von außen braucht um noch besser werden zu können. Und noch besser zu werden ist unser Jahresvorsatz, den wir uns ohnehin jedes Jahr setzen.

In diesem Sinne frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!



MARTLINGERMETZGER ANNO DAZUMAL

Ende November posteten wir diese nostalgische Aufnahme unseres Stammhauses auf unserem Face-book Profil, welche mit mehr als 590 „Daumen hoch“ zum beliebtesten Posting 2023 wurde. Beständigkeit ist auch im neuen Jahrtausend noch hoch im Kurs!



O'ZAPFT IS!

Auch am Oktoberfest musste man nicht auf Kitzbüheler Schmankerl verzichten. Im Kuffler's Weinzelt gab es unsere Kitzbüheler Almwurzen, Verhackertes, Trüffelschinken, Käsekrainer und unsere feine Streichwurst. Fotocredit: ©Stephan Kuffler



Weihnachten

ÖFFNUNGSZEITEN

Für die Liebsten nur das Beste vom Metzger! Wir freuen uns Sie zu Weihnachten oder Silvester mit bestem Qualitätsfleisch aus Österreich und hausgemachten Spezialitäten zu verwöhnen. Hier finden Sie unsere Öffnungszeiten rund um Weihnachten und Silvester:



FACH- UND DELIKATESSENGESCHÄFT

(Bichlstraße 14, Kitzbühel, Tel. 05356 62480)

Freitag, 22. Dezember 2023	08.30 - 18.00 Uhr
Samstag, 23. Dezember 2023	08.30 - 18.00 Uhr
Dienstag, 26. Dezember 2023	11.00 - 17.00 Uhr
Freitag, 29. Dezember 2023	08.30 - 18.00 Uhr
Samstag, 30. Dezember 2023	08.30 - 18.00 Uhr

FILIALE MPREIS KITZBÜHEL

(Jochberger Straße 58, Kitzbühel, Tel. 05356 665 50 440)

Freitag, 22. Dezember 2023	07.30 - 19.30 Uhr
Samstag, 23. Dezember 2023	07.30 - 18.00 Uhr
Dienstag, 26. Dezember 2023	13.00 - 18.00 Uhr
Freitag, 29. Dezember 2023	07.30 - 19.30 Uhr
Samstag, 30. Dezember 2023	07.30 - 18.00 Uhr

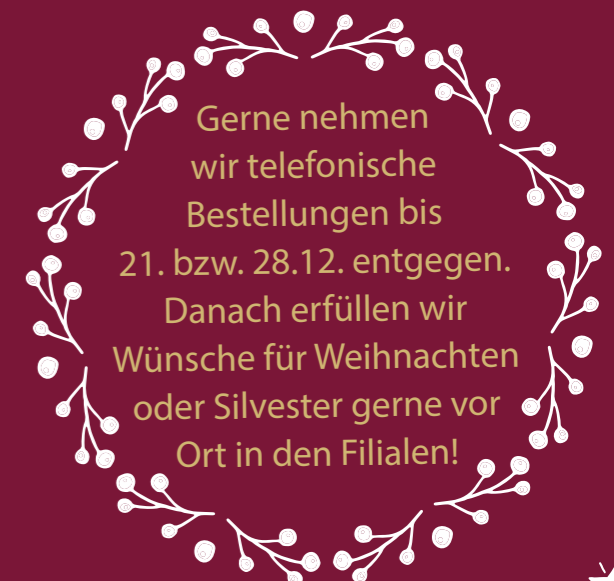
Filiale MPREIS Kirchberg

(Brixentaler Straße 19, Kirchberg, Tel. 05356 665 50 430)

Freitag, 22. Dezember 2023	08.00 - 19.00 Uhr
Samstag, 23. Dezember 2023	08.00 - 18.00 Uhr
Dienstag, 26. Dezember 2023	14.00 - 19.00 Uhr
Freitag, 29. Dezember 2023	08.00 - 19.00 Uhr
Samstag, 30. Dezember 2023	08.00 - 18.00 Uhr



In unseren MPREIS Filialen sind wir an die Öffnungszeiten von MPREIS gebunden. Es kann daher zu kurzfristigen Änderungen kommen. Alle Öffnungszeiten finden Sie tagesaktuell online auf unserer Homepage.





8 Mal Gold 4 Mal Silber

Acht Mal Gold und vier Mal Silber - über diesen Medaillenspiegel und somit Auszeichnungen für all unsere eingesendeten Produkte freuen wir uns beim 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren.

Mit zwölf Produkten nahmen wir von der Metzgerei Huber in vier Kategorien beim IFWW 2023 teil und überzeugten mit all unseren eingesendeten Produkten sowohl bei den Brat-, Fleisch- und Kochwürsten als auch bei Roh- und Kochpökelwaren. Josef Huber Junior, verantwortlich für die Produktion, freut sich über den Erfolg seines Familienbetriebs:

„Qualität, Handwerk und bester Geschmack stehen in unserem Traditionsbetrieb immer an erster Stelle. Umso wichtiger ist es für uns, auch außerhalb des Be-

triebs zu schauen: Wie gut sind wir wirklich? Da freut uns so ein positives Ergebnis umso mehr.“

Eine 18-köpfige Fachjury bewertete Anfang September im Klagenfurter Kompetenzzentrum mehr als 600 verschiedene Wurst- und Fleischprodukte. Dabei geht es nicht darum, wer die besten Frankfurter herstellt, sondern um eine fachliche, ehrliche Antwort von der Branche für die Branche. Bewertet werden Aussehen, Farbe im Anschnitt, Geruch, Geschmack, Zusammensetzung, Konsistenz und Verarbeitung. „Sehen, anfas-

sen, riechen bis in die Nebenhöhlen und auf der Zunge spüren“, beschreibt Chefjuror Wolfgang Seidl den Vorgang.

Um allen eine selbe Ausgangslage zu ermöglichen, werden alle Produkte für die Jury anonymisiert und es dürfen nur ganze Produkte ohne Anschnitt eingesendet werden - eine Blackbox für uns Hersteller. Vom Ein-Mann-Betrieb bis hin zum Großereuger mit mehr als 1800 Angestellten stellten sich rund 60 Erzeuger dieser Aufgabe. Neben vielen nationalen und internationalen Teilnehmern waren wir und vier weitere Tiroler Metzgereien aus den anderen Bezirken mit dabei. Josef Huber Junior:

„Wir arbeiten täglich daran, beste Lebensmittel aus der Region herzustellen. Diese Auszeichnung ist für mich einmal mehr der Beweis, dass sich diese Leidenschaft und das Können unserer Metzger in der ausgezeichneten Produktqualität widerspiegeln.“

Seit den 1980er Jahren stellen wir von der Metzgerei Huber fast jährlich die Qualität unserer hausgemachten Kitzbüheler Spezialitäten auf die Probe und nehmen an nationalen und internationalen Wettbewerben teil. Mit mittlerweile mehr als 130 Medaillen können wir eine Vielzahl an Erfolgen vorweisen.

„Unser Anspruch ist und war es immer, unsere hohe Qualität langfristig zu halten. Umso mehr freuen wir uns, dass auch unsere Klassiker, wie etwa der Schinkenspeck oder unser Hahnenkammschinken immer wieder mit Gold ausgezeichnet werden“,

so Seniorchef Josef Huber, der einst mit der Wettbewerbsteilnahme begann.

Unsere ausgezeichneten Produkte beim IFWW 2023:



Trüffelstreichwurst



Honig-Kalbsleberstreichwurst



Grobe Gutsleberwurst



Hahnenkammschinken



Rinderedelrauchschinken



Tiroler Schinkenspeck g.g.A.



Huber's Kalbspariser



Huber's Krakauer



Huber's Frankfurter



Huber's Käsekrainer



Huber's Münchner Weiße



Huber's Debreziner



tirolspeck-shop.com

HUBER WEBSHOP

tirolspeck-shop.com

Als Seniorchef Josef Huber vor mehr als 10 Jahren unseren Webshop in Auftrag gab, bewies er in unserer Branche wieder einmal Pioniergeist. In den letzten Wochen haben wir unseren Shop umgekrempelt und in Form gebracht. Auch wenn es mittlerweile viele größere Online-Shops im Bereich Fleisch- und Wurstwaren gibt, möchten wir mit unserer kleinen digitalen Ladenfläche die Möglichkeit bieten, unsere hausgemachten Spezialitäten innerhalb der Europäischen Union auch von zuhause aus zu bestellen.

SPECK UND ROHWURST SPEZIALITÄTEN

Unter tirolspeck-shop.com kann man - wie der Name schon sagt - unsere beliebtesten Speckspezialitäten und Rohwurstschmankerl ganz einfach online bestellen: Von Klassikern wie Schinkenspeck und Karreespeck über unsere Wildsalamis bis hin zu Kaminwürsten oder Hauswürstel. Mehr als 20 Produkte aus unserer hauseigenen Metzgerei bieten wir so auch online an, zu 100% aus österreichischem Qualitätsfleisch und mit viel Liebe zum Metzgerhandwerk hergestellt. Hinzu kommen unsere beliebtesten Geschenkblett!

und Kartons, perfekt auch jetzt für die Weihnachtszeit!
Tipp: Unsere Geschenkideen versenden wir mit passender Glückwunschkarte auch direkt an den von Sie zu Beschenkenden!

JETZT NEU: KREDITKARTENZAHLUNG

Aber nicht nur unser Sortiment haben wir aktualisiert, auch technisch hat sich einiges getan: Unseren Webshop kann man nun benutzerfreundlich vom Handy aus bedienen. Zudem gibt es zusätzlich zur Vorauskasse wieder die Möglichkeit per Kreditkarte zu bezahlen. Weiters haben wir unseren digitalen Service optimiert und informieren unsere Kunden nun besser über Versand oder eingegangene Zahlungen.

EIN SCHMANKERL ZUM START:

Mit dem Code `Wurstblattl_5` erhalten Sie bis zum 15. Jänner 2024 einmalig 5 % Rabatt auf Ihre Bestellung in unserem neuen Huber Webshop unter tirolspeck-shop.com



Fondue gehört zu den beliebtesten Gerichten rund um die Festtage. Grund genug das Fleischgericht im Rahmen der Sendung **ORF Ratgeber** genauer unter die Lupe zu nehmen! Beim **ORF Dreh** im November zeigte unser Kollege **Tomo** aus dem **MPREIS Kitzbühel** worauf man beim Fondue achten muss.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen zwei Arten Fondue: dem Fondue Bourguignonne und dem Fondue Chinoise. Die kalorienärmere Variante ist das Fondue Chinoise mit Rinderbrühe, welches vor allem auf den asiatischen Raum zurückgeht, wo Fisch und Gemüse in einem Feuertopf gegart werden.

TIPP 1: Für das perfekte Geschmackserlebnis sollte die Brühe nur sanft köcheln.

Beim „Burgunder“ Fondue wird geschmacksneutrales Öl, wie etwa Raps- oder Sonnenblumenöl erhitzt und das Fleisch darin gegart.

TIPP 2: Beim Einkauf Bescheid geben, worin das Fleisch gegart wird, dementsprechend unterscheidet sich der Zuschnitt des Fleisches: Für Fondue mit Öl wird das Fleisch würfelig geschnitten, für die Brühe blättrig.

Zum Garen eignen sich magere Edelteile, diese bleiben saftig, sind aber schon nach kurzer Gardauer zart. Für welches Fleisch man sich entscheidet, hängt von den eigenen Vorlieben ab.

TIPP 3: Sofern es keine Vor- oder Nachspeisen gibt, rechnet man etwa 250 g Fleisch pro Gast.

Filet und Hüfte vom Rind sowie Filet vom Schwein oder Huhn sind Klassiker, aber auch Kalbsfilet oder Lammrückenfilet eignen sich für den Feuertopf.

TIPP 4: Rindfleisch immer eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, so kann sich der Geschmack besser entfalten.

Als Beilage reicht man meist Brot, Salate, Kartoffeln, Kräuterbutter und verschiedene Saucen. Von der klassischen Kräuter- oder Cocktailsauce über feine Senfsaucen bis hin zu ausgefallenen Whiskey oder Trüffelvarianten - beim Thema Saucen gibt es keine Grenzen für den individuellen Geschmack!

TIPP 5: Die Brühe kann man am nächsten Tag für eine klassische Würstelsuppe verwenden.

ORF Ratgeber aus der Metzgerei Huber und dem Wirtshaus Mocking wird voraussichtlich am 31. Dezember um 19.30 Uhr ausgesendet (vorbehaltlich Änderungen).



Fest Menü

Rohren-Carpaccio
mit Schafkäse, Kürbiskernöl und Kren

Geschmorte Rehkeule
in Rotwein Preiselbeersauce mit Grießknödel

Weißes Schokoladenmousse
mit Amarettini und marinierten Weichseln

Rohren-Carpaccio mit Schafkäse, Kürbiskernöl und Kren

für 4 Personen

- 4 mittelgroße Rote Rüben | 50 ml Olivenöl | ½ TL Fleur de sel (Salz) | 1 TL Senf
- 40 ml Apfelbalsamessig Gölles (aus unserem Fachgeschäft)
- 20 ml Kürbiskernöl Ottenbach (aus unserem Fachgeschäft)
- 200 g Rucola | 250 g Schafsfrischkäse (aus unserem Fachgeschäft)
- 3 EL Kürbiskerne geröstet | 4 TL Kren (aus unserem Fachgeschäft)

Die roten Rüben reinigen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Olivenöl und grobem Salz einreiben. Jeweils in Alufolie einwickeln und bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 40 Minuten schmoren. Wenn die Rohren weich sind, überkühlen lassen. Den ausgelaufenen Saft in einer Schüssel sammeln und mit Senf, Apfelbalsamessig, Kürbiskernöl und etwas Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Die roten Rüben schälen, in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und auf großen Tellern auflegen. Den gewaschenen Rucola auf den roten Rüben verteilen, den klein würfelig geschnittenen Schafkäse darüber streuseln. Mit der Marinade marinieren und mit gerösteten Kürbiskernen und Kren vollenden.

Geschmorte Rehkeule in Rotwein-Preiselbeersauce

mit Grießknödel und gerösteten Kräutersaitlingen

für 4 Personen

GESCHMORTE REHKEULE IN ROTWEIN-PREISELBEERSAUCE

- 1 Stk. heimische Rehkeule von der Metzgerei Huber
- 2 Stk. Knollensellerie | 3 Stk. Karotten | 2 Stk. Zwiebeln | 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein | Lorbeerblätter | Wacholderbeeren | 1 l Wildfond
- 3 EL Preiselbeermarmelade | 1 Glas Wildjus | 2 EL Maisstärke

Die Rehkeule vom Metzger auslösen lassen und mit dem Knochen einen klaren Fond zubereiten. Dazu die Knochen mit den Abschnitten, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in ca. 2,5 Liter Wasser aufkochen und gut ziehen lassen. Alternativ kann natürlich auch fertiger Wildfond verwendet werden.

Für die geschmorte Rehkeule das Wurzelgemüse schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Rehfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, anschließend das geschnittene Gemüse anbraten, bis sich leichte Röstaromen bilden. Das Tomatenmark dazu geben und kurz mitanbraten. Anschließend mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Mit 1 Liter Wildfond (selbstgemacht, siehe oben oder gekauft) aufgießen, leicht dahin köcheln lassen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren dazugeben, abschmecken. Anschließend die angebratene Rehkeule wieder dazu geben. Diese muss beim Schmoren mit der Sauce komplett bedeckt sein.

Die Rehkeule im Topf zugedeckt bei 160°C Ober- Unterhitze im Backrohr schmoren lassen. Nach etwa einer Stunde mit einer Fleischgabel kontrollieren, ob das Fleisch schon weich ist: Wenn die Rehkeule gar ist, rutscht sie leicht wieder von der Gabel. Ansonsten weitere 20 Minuten im Rohr schmoren und laufend kontrollieren.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein Sieb seihen. Mit 2 EL Maisstärke die Sauce abbinden und mit 3 EL Preiselbeermarmelade sowie einem Glas Wildjus von der Metzgerei Huber verfeinern. Die Reheule bis zum Servieren wieder in der Sauce ohne Hitze ziehen lassen.



GRIESSKNÖDEL

500 ml Milch | 100 g Butter | 250g Weizengrieß | 3 Eier
1 Prise Salz | 1 Prise Muskatnuss | 2 TL Petersilie fein gehackt

Milch mit Gewürzen und Butter aufkochen, den Weizengrieß dazugeben und unter ständigem Rühren langsam köcheln lassen. Wenn die Masse fest genug ist, überkühlen lassen und anschließend die Eier und die feingehackte Petersilie dazugeben. Im Kühlschrank über Nacht anziehen lassen und anschließend Knödel formen. Diesen in gesalzenem Wasser für ca. 15 Minuten sieden, bis sie aufschwimmen.

GERÖSTETE KRÄUTERSAITLINGE

250 g Kräutersaitlinge | 3 EL Butter | 5 EL Petersilie

Kräutersaitlinge in ca. 4 cm große Scheiben schneiden. In Butter kross anbraten und zum Schluss mit der fein gehackten Petersilie verfeinern.

Das Rehfleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Mitte eines Tellers platzieren. Die heiße Sauce darüber laufen lassen, zwei Stück gekochte Grießknödel neben dem Rehfleisch anrichten und die gerösteten Kräutersaitlinge locker über das Rehfleisch fallen lassen.

Weißes Schokoladenmousse mit Amarettini und marinierten Weichseln

für 4 Personen

SCHOKOLADENMOUSSE

100g Amarettini | 150g weiße Schokolade | 2 Blatt Gelatine | 2 Dotter
1 TL Bourbon-Vanillezucker | 2 EL Amaretto | 300 ml Sahne

Die Amarettini grob zerhacken. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Gelatine in einem Gefäß mit kaltem Wasser aufweichen. Dotter, Vanillezucker und den Amaretto über heißem Wasser mit einem Schneebesen bis 75°C aufschlagen, anschließend vom Wasserbad nehmen und die weiche und ausgedrückte Gelatine in die Dotter-Amarettomasse geben und verrühren. Die weiche Schokolade ebenso dazugeben, glattrühren. Anschließend die Amarettini vorsichtig unterheben und die steif geschlagene Sahne unter die Schoko-Amarettini-Masse locker ziehen. Das fertige Mousse in eine Schüssel füllen und über Nacht kaltstellen.

MARINIERTER WEICHSELN

400g Sauerkirschen im Glas | 100 g Zucker | 1 Zimtstange | 3 Stk. Gewürznelken
2 EL Maisstärke | 50 ml Wasser zum Anrühren

Den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Kirschsud aus dem Glas aufgießen, Zimt und Gewürznelken dazugeben, leicht köcheln lassen. Mit Maisstärke abziehen, so dass die Sauce etwas sämiger wird, anschließend die Sauerkirschen dazugeben und auskühlen lassen.



Weihnachten

Der Weihnachtszeit wohnt ohne Frage ein ganz besonderer Zauber inne. Aber was bedeutet Weihnachten für unsere Mitarbeiterinnen?



„Weihnachten bedeutet für mich eine schöne Zeit zum Genießen, gutes Essen, Überraschungen die gelingen, ganz unverhoffte Glücksmomente und vor allem die ruhigen Stunden die ich mit meiner Familie verbringen kann.“
Gabi, Verkauf Innendienst



„Weihnachten bedeutet für mich vor allem viel Zeit mit meiner Familie zu verbringen.“
Aloisia, Fachgeschäft



„Weihnachten bedeutet für mich die herzliche Umarmung nach einem langen Wiedersehen, das ehrliche Lachen enger Freunde bei einer Tasse heißem Punsch oder einfach die entspannte Stimmung beim gemütlichen Zusammen sein.“
Petra, Huber Imbiss



„Weihnachten bedeutet für mich Zusammenkommen mit der Familie, gutes Essen zu genießen und Zeit mit den Menschen zu verbringen, die einem am Herzen liegen.“
Tina, Buchhaltung



„Weihnachten bedeutet für mich der Duft von Keksen und Weihrauch, leuchtende Kerzen und Lichter, gemütliche Stunden mit langen Gesprächen am Kachelofen, Weihnachtsmelodien im Ohr und vor allem strahlende Kinderaugen bei all dem Weihnachtszauber.“
Christiane, Marketing





Ehrungen

 für unser Team

Bevor wir wieder in die Wintersaison starten, luden wir unsere MitarbeiterInnen aus der Produktion, unseren drei Filialen und dem Außendienst am letzten Novemberwochenende zur alljährlichen Weihnachtsfeier. Eine nette Gelegenheit zum Austausch, gemeinsamen Essen, Tanzen und Feiern.

Herzlichen Dank an Georg und sein Team vom Grieswirt in St. Johann, die uns herrlich verköstigt haben! Und vielen Dank unserem persönlichen DJ Christian Kappeler-Mimm, der uns alljährlich auch die wildesten Musikwünsche erfüllt.

Das vergangene Jahr war wirtschaftlich gesehen nicht immer einfach, umso mehr sind wir stolz auf unsere Mannschaft, welche auch diese Zeit mit uns wieder gemeistert hat. Einige davon durften wir auch dieses Jahr wieder für langjährige Betriebstreue ehren. Besonders freut es uns, dass mit Florian, Christian und Michael auch wieder drei ehemalige Lehrlinge dabei waren (*Nicht im Bild: Danica Verhoeven - 5 Jahre, Gabriele Seiwald - 5 Jahre*).



TOMO MARJANCEVIC
5 Jahre (MPREIS Kitzbühel)



PETER POSCH
5 Jahre (Expedit, Oberndorf)



BERNHARD MAIRHUBER
5 Jahre (Feinzerlegung)



FLORIAN TREICHL
10 Jahre (Lehre & Fachgeschäft)



CHRISTIAN SCHWAIGER
15 Jahre (Salzerei)



MICHAEL SCHNEIDER
20 Jahre (Schinkenproduktion)



HANS STRAIF
25 Jahre beratend zur Seite

Herzlichen Dank euch allen für euren Einsatz! ❄️

FEINKOST PLATTEN & BROTE

für's Fest



Große Auswahl an feinen Platten oder belegten Broten

Individuell für Sie zusammengestellt

Mit unseren hausgemachten Qualitätsprodukten

Auf Vorbestellung im Kitzbüheler Fachgeschäft

- 1 Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
- 2 Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele, dazu Sahnekren
- 3 Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- 4 Heimisches Roastbeef mit Sauce Tartare
- 5 Herrliches Vitello Tonnato vom heimischen Kalb
- 6 Hausgemachte Salate, wie Wurst-, Waldorf-, Hendl-, Shrimpsalat und viele mehr!
- 7 Hochwertige Käsespezialitäten aus der Region, der Schweiz und Frankreich
- 8 Hausgemachte Tafelspitz- und Schweinebraten-sülze mit Sauce Vinaigrette
- 9 Feine Platten mit unseren hausgemachten und preisgekrönten Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten, dazu hausgemachtes Bauernbrot
- 10 Hausgemachte Aufstriche, wie Liptauer, Kräuter oder Kürbiskern-aufstrich
- 11 Kalte Platte mit Mini Wiener, Hendl-haxerl, Fleisch-laibchen, dazu hausgemachter Kartoffelsalat
- 12 Feine Anitpasti oder unsere Curry- Garnelenspieße und vieles mehr!

Auf Vorbestellung:
Frische Austern

Bis zum 22. Dezember 2023
telefonisch (0664 5050 438)
oder per Mail unter
office@huber-martlingermetzger.at
vorbestellen!



Genuss Geschenke

Genuss und Regionalität sind immer gute Argumente, auch bei Geschenkideen. In unserem **KITZBÜHELER FACHGESCHÄFT** in der Bichlstraße gibt es eine Auswahl an Geschenkkartons, Körben oder rustikalen Jausenbrettl gefüllt mit unseren herrlichen hausgemachten Spezialitäten. Gerne stellen wir unsere Schmankerl auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen! Perfekt als Gastgeschenk für Einladungen zu den Festtagen, als nette Aufmerksamkeit für Freunde, Familie oder Nachbarn oder als Mitbringsel aus den Tagen in Tirol.

TIPP: Eine kleine Auswahl an Geschenkideen erhalten Sie auf Vorbestellung auch in unseren beiden MPREIS Filialen. Für größere Mengen steht Ihnen unser Team in der Produktion zur Verfügung (office@huber-metzger.at oder 05356 66550)

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Unser Seniorchef, Metzgermeister und Martlinger Urgestein Josef Huber feierte im September seinen 70. Geburtstag. Ende der 1970er Jahre übernahm Sepp den Familienbetrieb in fünfter Generation von seinen Eltern und baute ihn in den vergangenen 50 Jahren mit viel Weitblick, Innovationsgeist und Fleiß zur heutigen Größe aus. Stets im Fokus: Beste Qualität und herrlicher Geschmack. Wir gratulieren von Herzen zu deinem Runden!



WIR RADEL(TE)N WIEDER!

Es ist schon eine kleine Tradition: Von März bis September radeln unsere MitarbeiterInnen nicht nur für stramme Wadln, sondern auch für den Tiroler Fahrradwettbewerb. Dieses Jahr waren wieder 10 Huber Radler mit dabei und sammelten 5.400,40 Kilometer! Das sind 952,63 kg eingespartes CO2 und vor allem viel frische Luft und Bewegung. Unter allen Teilnehmern verlost wir wieder drei Sportgutscheine und gratulieren Martin Wiedmayr, Christian Kapeller-Mimm und Thomas Kutschera (von links mit Josef Huber Junior und Senior).



AUSGEZEICHNETER LEHRBETRIEB

Seit jeher bilden wir in der Metzgerei Huber Lehrlinge aus und sind davon überzeugt, dass wir nur so das traditionelle Metzgerhandwerk weiterleben und die regionale Lebensmittelproduktion aufrecht erhalten können. Seit dem Jahr 2015 dürfen wir uns als „Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb“ bezeichnen und freuen uns sehr, dass dieses Prädikat nun wieder verlängert wurde. Derzeit sind mit Christina, Maximilian und Alexander (nicht im Bild) drei Lehrlinge in ihrer Ausbildung bei uns in der Produktion.



TIROLS BELIEBTESTE FLEISCHER

Der Falstaff, das größte deutschsprachige Magazin rund um Kulinarik, suchte diesen Sommer zwei Wochen lang Österreichs beliebteste Metzgereien. Wir selber wussten gar nicht, dass unsere Metzgerei zur Auswahl stand. Umso größer war die Freude, dass wir nach unseren Metzgerkollegen in Wens und Leutasch den dritten Platz in unserem Bundesland belegt haben! Herzlichen Dank an alle, die für uns abgestimmt haben!



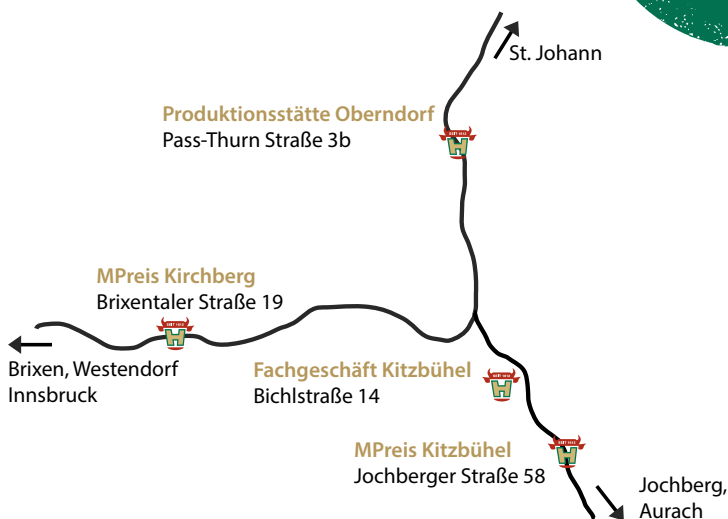


Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

Huber Martlingmetzger
Fach- und Delikatessengeschäft
Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480

Filiale MPREIS Kitzbühel
Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440

Filiale MPREIS Kirchberg
Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg
Tel. 05356 665 50 430



Unsere Öffnungszeiten finden Sie
auf www.huber-metzger.at

Folgen Sie uns auf:
facebook.com/huber-metzger
Instagram: [@metzgereihuberjosef](https://instagram.com/metzgereihuberjosef)

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

Wenn es
schneller gehen muss:
Unsere hausgemachten
Fertiggerichte ganz
ohne Zusatzstoffe, aber aus
100% österreichischem
Qualitätsfleisch.
Erhältlich in unseren
drei Filialen.

Unsere
Weihnachts-
Öffnungszeiten
finden Sie
auf Seite 3

